



新疆水产品

A 哪些海鲜会被污染

核污水排海对世界渔业的影响是毋庸置疑的。这一决定也不出所料地遭到日本渔民及国际各界的强烈抗议,而我国的渔业也将受到严峻考验。

消息刚刚公布之初,一度出现了海鲜产品的抢购潮。据拼多多平台数据显示,海参、大黄鱼、梭子蟹、基围虾、海鲜熟制品、海鲜礼盒等产品的销量,均实现翻倍增长,而据京东超市的数据显示,8月24日京东超市水产品销售额同比增长150%,8月22日到8月24日三天内销售额,环比上周8月15日-8月17日增长63%。三天之内,虾贝类日环比销售额增速50%,蟹类增速59%,鲜活大闸蟹增速120%,鱼类增长75%,即食海参增长32%。

但接下来面临的,必定是海鲜产品销量的断崖式下跌,从而重创中国渔业。中国是世界上最大的渔业国家,2019年渔业综合产值达到3.1万亿元,占世界渔业总产值的23.5%。其中,水产品总产量为6440.6万吨,占世界水产品总产量的35.4%。日本排放核

污水,将严重影响中国水产品的质量和安全,从而影响中国渔业的生产与销售。

同时,日本福岛核污水排海不仅对海洋生物带来威胁,也对我过长江一些特有的珍稀鱼类带来灾难。据中国水产研究部门的研究表明,这些洄游性鱼类会在长江和近海之间洄游,有的甚至游到日本的海域,必然会受到核污水中放射性物质辐射污染。某些备受青睐的珍稀的鱼类甚至面临灭绝的风险,包括河豚、江鳎、刀鱼、中华鲟等。

核污水排海对我国的危害是巨大的。《联合国海洋法公约》中第192条规定“各国保护和保全海洋环境的义务”以及第194条规定“各国应采取一切必要措施,确保在其管辖或控制下的活动不致使其他国家及其环境遭受污染的损害,并确保在其管辖或控制范围内的事件或活动所造成的污染不至于扩大到其按照本公约行使主权利的区域之外”。日本这种损人利己的恶劣行径,应该受到国际社会的严厉谴责。



B 西部内陆的“海鲜”亮了

就在日本核污水排海的引起群情激愤的这段时间里,一则“新疆‘海鲜’卖到大江南北”的视频网络大火,给美食爱好者惨淡的视界里增添了一抹亮色,“新疆水产品”一时成为网上的“顶流”,并且被人们借用“海鲜”之名冠以一个新的名字:新鲜。

地处亚欧大陆内陆的新疆,被称作“离海最远的地方”,但在新疆的很多地方,发展水产养殖业却有着得天独厚的条件。比如在尼勒克县,环绕天山的喀什河流淌着冰川雪水,水深6米以下的水温常年保持在10℃以下,而且当地基本没有酷暑,为冷水鱼的生长创造了优质的自然条件。

事实上,新疆拥有1145万亩的水域面积,位于全国第四。其中包括9700平方公里的湖泊,以及伊犁河、塔里木河、额尔齐斯河等多条内陆河流。同时,新疆冰川资源丰富。大型冰川1.8万条,总面积2.4万多平方公里,占全国冰川面积的42%,蓄水量2.5亿多立方米。这一系列因素,成就了新疆广阔的淡水资源,为新疆发展渔业提供了得天独厚的条件。

其实新疆早已“默默无闻”地成为我国重要的渔业省份之一,直至最近才高光亮相。

2022年,新疆渔业总产量达17.3万吨,其中三文鱼总产4554吨,产量占全国内陆产量的15%。新疆全区渔业总产值达42亿元,较2019年增加9.21亿元。

除了冷水鱼,新疆多地巧用资源“造海”。罗非鱼、南美对虾、斑节虾青蟹、海鲈鱼、石斑鱼……在人们印象中,贫瘠而荒凉的戈壁荒漠如今养殖出了鲜活美味的海鲜。

9月6日,“新疆大闸蟹发货了”的话题冲上热搜,新疆阿勒泰产的螃蟹,即将销往大闸蟹的“老家”江苏,瞬间勾起了网友们的购买欲。

来自南京的客商称:“新疆的螃蟹比江苏螃蟹提前上市10天左右,而饱满度和甘甜味都比江苏产的螃蟹还要好,销售不成问题。”

新疆的博斯腾湖也迎来了螃蟹捕捞季,蟹农们忙着捕捞、打包、装运,忙得不亦乐乎。博斯腾湖现在是新疆最大的渔业生产基地,各类水产品年产量超过4000吨。今年,博斯腾湖投放了3400多万只蟹苗,目前距离中秋节只有10多天,博斯腾湖的螃蟹发往了全国各地,销售异常火爆。据说,新疆人非常自豪地宣称“江浙沪不包邮”,也算扬眉吐气一回。

除了新疆,其实四川本地也出产“海鲜”。在川南的泸县,当地首创了“双稻双虾”养殖技术。据悉,截至目前该县共发展稻虾种养面积12万亩,其中“双稻双虾”养殖面积达2万亩,总产量高达数百万公斤。

川西的雅安市拥有四川最大的鱼子酱生产基地。在雅安市的天全县,去年鱼子酱的产量达50吨,占到全球的12%。当地利用纯净的高山冰雪融水养殖鲟鱼,生产的鱼子酱远销俄罗斯等欧美国家。

提起著名的“海鲜”三文鱼,大家都会想到海洋国家。但好吃嘴也不必为今后还能不能吃到三文鱼而发愁,因为在都江堰虹口就能吃到三文鱼,都江堰龙池镇虹口景区就有一个三文鱼养殖基地,出产大量优质的虹鳟鱼,其质量和口感相较于三文鱼有过之而无不及。

C 渔业“偏远地区”的成功逆袭

走上中国人餐桌的

8月24日,日本福岛核污水排海正式实施了福岛核事故核污水的排海计划,每天排放到海洋中的核污水有200多吨,并且为期长达20年至30年,这种公然向全世界转嫁核污染风险恶劣行为遭到了全世界的一致谴责。

该事件产生的影响是多方面的,其中之一就是普通人最为关心的食品安全问题,很多人心里都有一个担忧:以后还能不能吃海鲜了?

“海阔凭鱼跃”。海洋是人类食物的重要来源之一,各种各样的海鲜也是众多食客极为青睐的美食。核污水直接排海的消息一出引发了吃货的恐慌,对于喜爱吃鱼、期盼“年年有鱼”的国人来说,如何应对这一场突如其来的“滔天恶浪”?

新鲜

其中,新疆大闸蟹推上热搜,在日本核污水排海事件的叠加效应之下,“新疆海鲜”突然成为大众热议的话题。印象中只有草原、雪山和沙漠的“西域”一跃成为水产大省,并且把三文鱼、大闸蟹卖到了沿海地区,甚至出口海外。这样的“华丽转身”让人有些始料未及,也激发了大众强烈的好奇心。



看上去很美

延伸阅读

海水鱼,还是淡水鱼

鱼类是人类重要的食材之一,不仅是餐桌上的美味,也为人类提供了优质的蛋白质。

鱼类除了含有大量的营养物质之外,还有一点为人们特别看重,就是鱼肉中含有DHA和EPA,这两种物质都是有益于人的大脑发育和预防心血管疾病的脂肪酸。

有一种常见的误解,就是认为只有海水鱼才含有DHA和EPA。实际上,淡水鱼也含有大量的DHA和EPA。

无论是淡水鱼还是海水鱼都含有DHA和EPA。专家建议,三文鱼中DHA和EPA含量是最高的,每天食用20g就能满足人体需求,但是价格较高,而



新疆大闸蟹丰收

如今的新疆,渔业发展进入前所未有的历史机遇期,特色经济鱼类产业集群逐步形成,特色经济鱼类产品品牌初步创建……新疆水产在70年间走上了一条逆袭之路。

在上世纪50年代,新疆渔业主要以河湖捕捞

D “技术+网络”赋能新疆水产业

“新鲜”的崛起,除了自然资源优越之外,也离不开技术和信息时代的加持。

通过技术引入,将当地大面积的盐碱地变废为宝,进一步拓宽了新疆水产的养殖面积和养殖品种,大大提高了新疆渔业的经济效益。

红旗农场位于天山北麓,处于中国第二大沙漠准噶尔盆地的边缘。现在,当地将盐碱地改造成人工海水的养殖场,实现了“沙漠变海洋”。目前这里已经能够养殖罗非鱼、南美白对虾、鲍鱼、石斑鱼等8种海货,而且做到了零添加无污染。

早在20世纪90年代,中华绒螯蟹(大闸蟹)就被引种到新疆,从那时开始,螃蟹开始在新疆安家落户。其后20年间,新疆博湖县、阿勒泰等地区陆续引进螃蟹养殖产业。2019年,江苏省农业厅又通过援疆项目将本地的优势大闸蟹品种引入到新疆,经过数年的养殖和发展,已成功在当地落地生根。如今,新疆的大闸蟹已经

为主,水产养殖业属于空白阶段。到了60年代,在外来技术人员的帮助之下,新疆引进了青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼等四大家鱼,并在鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼、草鱼人工繁殖取得成功,水产养殖业逐渐起步。

进入新世纪之后,新疆渔业进入快速发展阶段,年产量逐年增加,并引入了高白鲑等多个国外优良种类,新疆天然水域渔业资源开发力度逐年加大,冷水渔业发展呈较快增长态势。

在渔业发展过程中,新疆农业部门还大力推动倡导绿色养殖。通过推进池塘标准化改造和尾水治理,推广稻渔综合种养、鱼菜共生等绿色养殖技术模式,有效降低了养殖尾水氮磷排放量。

在新疆,“养鱼可以致富”已经变成现实,进一步提高了新疆人“多养鱼,养好鱼”的积极性。根据2022年的统计数据,新疆全区渔民的人均纯收入19960元,比农村居民人均可支配收入高3410元。

据悉,今年新疆将生产南美白对虾400吨、新疆三文鱼3000吨。这些“新鲜”主要销往中国沿海地区,并且出口俄罗斯和日本等地。

有了较为稳定的市场,特别是一线城市和江浙地区的销路特别好。

据一位专门做“新鲜”生意的老板介绍,新疆的大闸蟹比江苏产的要提前上市10天左右,质量优,且有价格优势:“新疆的湖泊水温低,水质好,养出来的螃蟹肉质鲜甜,而且跟江苏产的大闸蟹相比,新疆螃蟹成本相对较低,一公斤55-60元左右,有价格优势,在电商平台上很受欢迎。”

“新鲜”卖到江浙沪,同样离不开新疆与沿海地区市场的互动。比如,浙江各地通过“十城百店”“线上年货节”等网络途径,将新疆的产品送到本地居民面前,同时把一批批浙产商品送到新疆。

网络拓展了产品的盈利渠道,这次“新疆海鲜”登上网络热搜,也进一步印证了网络在经济发展中起到的重要作用。目前,有不少人在网络上询问新疆螃蟹的购买渠道,想要一尝“新鲜”。做新疆水产生意的人,现在越来越忙碌了。



博斯腾湖

鲈鱼,是淡水鱼中最合适的高脂肪鱼品种,其他如鳊鱼和鳊鱼,也是获取DHA和EPA的优质鱼类,其100克鱼肉中的EPA含量分别为471和450毫克。

做鱼,四川人很优秀

电视节目《舌尖上的中国》说:“说起做鱼,四川人都够资格”。四川气候温和,水系发达,出产多种多样的淡水鱼。而这些鱼鲜在“善烹调、尚滋味”的四川人手中,被演绎出了许多名闻遐迩的美味菜肴。

其中非常著名的,有水煮鱼、大安鱼、肥肠鱼、球溪鲶鱼等,吸引了大批外地游客慕名而来大快朵颐;其实,四川人家常的鱼肴如酸菜鱼、家常鲫鱼、火锅鱼、豆瓣鱼等等,也是令人印象深刻的美味。

很多人不知道的是,四川人做鱼有一种秘密

武器,那就是很多人家必备的泡菜。四川人在做鱼时,经常会用到泡辣椒(海椒)、泡姜等材料。烹饪专家认为,泡菜中的乳酸菌能够特别有效地去除鱼肉中的腥味,而且起到增加滋味的作。

化学家甚至认为,川人做鱼的高超功夫,或许与历史上的“湖广填四川”也有关系。在历史的长河中,来自湖广这样的鱼米之乡、美食之乡的人们,将他们带来的烹鱼技艺发扬、融合,再结合四川本地的丰富物产和原料,创造性地将做鱼技艺提高到一个令人赞叹的水准,让人们在享受美食的同时,由衷地佩服川菜的独特魅力。

文/周一为

本版稿件未经授权严禁转载